



MITTAGESSEN
Sonntag, 28. April 2024
Auf See, mit Kurs auf New York

VORSPEISEN
Honigmelone mit Vanille-Joghurt

Spanischer Paella-Reissalat

SALAT
Bauernsalat mit Ranch Dressing

SUPPEN
Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

Birnenkaltschale

HAUPTGERICHTE
NY-Style Fish Kroketten
Latino-Salat und Avocado Salsa

Leberkäs‘ mit *Spiegelei, Rahmgemüse und Bratkartoffeln

„Pasta Aglio e Olio“
Linguini mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie und Chili

DESSERTS
Grießbrei mit Kirschen und Zimtucker

Eisbecher „Heisse Liebe“

Frisch geschnittenes Obst

Käseteller mit Cracker

* Der Konsum von rohen oder ungenügend gekochten Eiern, Wurst, Schweine-, Rind-, Kalb- oder Lammfleisch, Geflügelfleisch, Meeresfrüchten, roh mariniertem oder rohem Fisch kann das Risiko von Lebensmittel-krankungen stark erhöhen, besonders, wenn Sie unter bestimmten gesundheitlichen Problemen leiden.



GEDECK
Butter, Käsecreme, Puszta Aufstrich, Baguette

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT
Spanischer Paella-Reissalat

Kraftbrühe mit Spinat-Eierstich

NY-Style Fish Kroketten
Latino-Salat und Avocado Salsa

Eisbecher „Heisse Liebe“

VEGETARISCHES MENÜ
Bauernsalat mit Bavaria Blu-Käsedressing

Birnenkaltschale

Kim Chi-Bratreis mit Omelettstreifen und Glasnudelstroh

Grießbrei mit Kirschen und Zimtucker

WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

Cuvée Zeitlos
Barbara Wussow
Niederösterreich / Österreich
0,25 l 6,50 €

* Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.